

LUNDI
13-11

MARDI
14-11

MERCREDI
15-11

JEUDI
16-11

VENDREDI
17-11

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Œuf	Bœuf	Poisson	Poulet	Porc
	3	-	4	-	-
FÉCULENT	Semoule 1(blé)	Riz	Boulgour 1(blé)	lentilles corail	Petites pâtes 1(blé)
LÉGUME	Epinards -	Champignons -	Mix de légumes -	Petit pois	Brocoli -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12
POTAGE		Soupe de poireaux 7		Potage aux carottes	
PLAT DU JOUR	Falafels sauce fromage blanc aux herbes 1(blé)/3/7	Jeune bovin à la Zurichoise 1(blé)/7	Cabillaud en croûte d'herbes 1(blé)/4/7	Poulet pané 1(blé)/3	Dinkeludeln sauce carbonara 1(épeautre)/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Semoule 1(blé)	Riz -	Purée de pommes de terre 7	Pommes de terre Wedges -	
LÉGUMES	Salade verte, radis et vinaigrette 10/12	Poêlée de champignons persillés	Brunoise de légumes -	Petit pois	Salade verte et vinaigrette 10/12

Corbeille de fruits

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

MONTAG
13-11

DIENSTAG
14-11

MITTWOCH
15-11

DONNERSTAG
16-11

FREITAG
17-11

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Eeër	Rënd	Fësch	Poulet	Schwaïn
	3	-	4	-	-
FÉCULENT	Schmull	Räis	Bulgur	Lënsebulett	Kleng Nuddelen
	1(blé)	-	1(blé)	-	1(blé)
LÉGUME	Spinat	Champignons	Geméismix	Ierbessen	Brokkoli
	-	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette
	7/12	7/12	7/12	7/12	7/12
POTAGE		Porettenzopp		Muertenzopp	
		7			
PLAT DU JOUR	Falafel mat wäisse kéis	Zürich Jonkt Rënd	Cabillaud in Kräuterkruste	Pannéierte Poulet	Spelznuddelen Carbonara Zoos
	1(blé)/3/7	1(blé)/7	1(blé)/4/7	1(blé)/3	
ACCOMPAGNEMENT	Schmull	Räis	Gromperepüree	Gromperen Wedges	1(épeautre)/3/7
	1(blé)		7	-	
LÉGUMES	Gréng Zalot, Rettich, mat Vinaigrette	Gebrode Champignonen	Geméisbrunoise	Ierbessen	Gréng Zalot mat Vinaigrette
	10/12		-		10/12

Uebstkuerf

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



MONTAG
20-11

DIENSTAG
21-11

MITTWOCH
22-11

DONNERSTAG
23-11

FREITAG
24-11

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Fësch	Eëer	Schwäin	Poulet	Jonkt Rënd
	4	3	-	-	-
FÉCULENT	Kleng Nuddelen	Lënsbulett	Bulgur	Räis	Polenta
	1(blé)	-	1(blé)	-	-
LÉGUME	Porette	Bounen	Zelleri	Mäis	Muerten
	-	-	9	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette
	10/12	10/12	10/12	10/12	10/12
POTAGE	Spinatzopp		Champignonszopp		Minestrone (Geméiszzopp)
	7		7		1(blé)
PLAT DU JOUR	Fësch Nuddelen gratiniéieren	Kéis Omelette	Spaghetti Bolognese	Gegrillte Poulet	Kalleffleesch Marengo
		3/7	1(blé)	-	1(blé)
ACCOMPAGNEMENT	1(blé)/3/4/7	Gedämpfte Gromperen	Gerappten Emmentaler	Räis	Polenta
		-	7	-	
LÉGUMES	Porettefondue	Bounen	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Paprika a Mais fricassee	Gebottert Muerten
	7	-	10/12	-	

Uebstkuerf

Menu Italien

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
27-11

MARDI
28-11

MERCREDI
29-11

JEUDI
30-11

VENDREDI
01-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Bœuf	Jeune bovin	Poisson	Poulet	Porc
		-	4	-	
FÉCULENT	Boulour 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Lentilles corail	Semoule 1(blé)	Riz
LÉGUME	Brocoli	Epinards	Petits pois	Mix de légumes	Chou rouge

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12
POTAGE		Soupe de chicorée		Crème de chou-fleur 7	
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf 1(blé)/7	Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7	Saumon sauce au citron 1/4/7	Poulet au gingembre, soja et sésame 6/11	Chili sin carne aux haricots rouges
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre au four	Sauce tomate Fromage râpé 7	Purée de pommes de terre 7	Semoule 1(blé)	Riz
LÉGUMES	Brocoli gratiné 7	Salade verte et vinaigrette 3/10/12	Petits pois	Fricassée de légumes	Salade verte et vinaigrette 3/10/12

Corbeille de fruits

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



MONTAG
27-11

DIENSTAG
28-11

MITTWOCH
29-11

DONNERSTAG
30-11

FREITAG
01-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Rënd	Jonkt Rënd	Fësch	Poulet	Schwäin
	-	-	4	-	
FÉCULENT	Bulgur 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)	Lënsbulett	Schmull 1(blé)	Räis
LÉGUME	Brokkoli	Spinat	Ierbessen	Geméismix	Rotkohl

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Cocktail Vinaigrette 3/10/12
POTAGE		Chiconszopp		Choufleurzopp 7	
PLAT DU JOUR	Rëndragout 1(blé)/7	Tortellini Ricotta-Spinat 1(blé)/3/7	Zitroun Saumon 1/4/7	Ginger Poulet, Soja a Sesam 6/11	Chili ouni Flesch mat Rout Bounen
ACCOMPAGNEMENT	Gromperen am Schäffchen	Tomatenzooss a gerappten Kéis 7	Gromperepüree 7	Schmull 1(blé)	Räis
LÉGUMES	Brokkoli gratinéiert 7	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Ierbessen	Geméismix	Gréng Zalot mat Vinaigrette 3/10/12

Uebstkuerf

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
04-12

MARDI
05-12

MERCREDI
06-12

JEUDI
07-12

VENDREDI
08-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Porc	Poulet	Bœuf	Poisson	Œuf
	-	-	-	4	3
FÉCULENT	Lentilles corail	Boulgour	Petites pâtes	Purée de patates douces	Semoule
	-	1(blé)	1(blé)	7	1(blé)
LÉGUME	Chou-fleur	Carottes	Poireaux	Epinard	Céleri
	-	-	-	-	9

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12
POTAGE	Bouillon de légumes		Soupe de petit-pois		Crème de panais 7
PLAT DU JOUR	Grillwurst sauce Ketchup 10	Sauté de poulet 6	Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7	Colin pané sauce rémoulade 1(blé)/3/4/10/12	Quiche au fromage 1(blé)/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rôties	Wok de légumes et nouilles sautées au lait de coco 1/3/6		Purée de patates douces 7	
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette 3/10/12			Compote de pommes -	Epinards à l'échalotte 7

Corbeille de fruits

Menu Luxembourgeois

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



MONTAG
04-12

DIENSTAG
05-12

MITTWOCH
06-12

DONNERSTAG
07-12

FREITAG
08-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Schwäin	Poulet	Rënd	Fësch	Eëer
	-	-	-	4	3
FÉCULENT	Lënsbulett	Bulgur 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)	Séiss Gromperepüree 7	Schmull 1(blé)
LÉGUME	Choufleur	Muerten	Porette	Spinat	Zelleri

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12
POTAGE	Geméisbritt		Ierbsenzopp		Pastinakencrèmezopp 7
PLAT DU JOUR	Grillwüsst mat kechtup 10	Gebrodene Pouletsfilet 6	Kniddelen mat Rahmzoos 1(blé)/3/7	panéierte Colin Remouladenzoos 1(blé)/3/4/10/12	Kéis Quiche 1(blé)/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Gebootschte Gromperen	Geméiswok a gebratene nuddeln mat Kokosnossmëlch 1/3/6		Séiss Gromperepüree 7	
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Vinaigrette 3/10/12			Äppelkompott -	Spinat mat Zalot 7

Uebstkuerf

Menu Luxembourgeois

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
11-12

MARDI
12-12

MERCREDI
13-12

JEUDI
14-12

VENDREDI
15-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Jeune bovin	Poisson	Bœuf	Poulet	Porc
	-	4	-	-	-
FÉCULENT	Lentilles corail	Semoule	Riz	Boullgour	Petites pâtes
				1(blé)	1(blé)
LÉGUME	Haricots plats	Epinards	Carottes	Brocoli	Mix de légumes
	-	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12
POTAGE		Soupe à l'oignon		Potage aux poireaux	
PLAT DU JOUR	Ragoût de jeune bovin 1(blé)/7	Pain de viande et son jus 7,1(blé),3	Tagliatelles au thon à la sauce tomate 1(blé)/3	Kebab Emincé de poulet -	Fricassée de soja sauce tomate 6
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles	Pommes de terre rôties -		Pommes de terre Wedges, Pain 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/6
LÉGUMES	Haricots plats -	Duo de carottes -	Salade verte et vinaigrette 7/12	Sauce Kebab, oignon, salade, chou, tomates 3/7/10	Brunoise de légumes

Corbeille de fruits

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



MONTAG
11-12

DIENSTAG
12-12

MITTWOCH
13-12

DONNERSTAG
14-12

FREITAG
15-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Jonkt Rënd	Fësch	Rënd	Poulet	Schwaïn
	-	4	-	-	-
FÉCULENT	Lënsbulett	Schmull	Räis	Bulgur	Kleng Nuddelen
		1(blé)		1(blé)	1(blé)
LÉGUME	Bounen	Spinat	Muerten	Broccoli	Geméismix
	-	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette
	7/12	7/12	7/12	7/12	7/12
POTAGE		Ënnenzopp		Porettenzopp	
PLAT DU JOUR	jonken Rëndsragout	Fleeschbrout	Tagliatelle mat Thon Tomatenzooss	Pouletsgeschnetzeltes Kebab	Frikasse vun Sojabounen mat Tomatenzoos
	1(blé)	7,1(blé),3		-	6
ACCOMPAGNEMENT	Lënsen	Gromperen am Schäffchen		Wedges Gromperen Brout	Spelznuddelen
		-	1(blé)/3	1(blé)	1(épeautre)/3/6
LÉGUMES	Bounen	Muert Duo	Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette	Kebab zoos, zwiebel, zalot, kabes, tomaten	Geméisbrunoise
	-	-	7/12	3/7/10	

Uebstkuerf

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
18-12

MARDI
19-12

MERCREDI
20-12

JEUDI
21-12

VENDREDI
22-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Bœuf	Poisson	Porc	Œuf	Poulet
	-	4	-	3	-
FÉCULENT	Petites pâtes 1(blé)	Lentilles corail -	Petites pâtes 1(blé)	Riz -	Pommes de terre -
LÉGUME	Mix de légumes -	Haricots verts -	Chou-fleur -	Epinards -	Potiron -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12
POTAGE	Crème de navets 7		Soupe de céleri-branche 7/9		Potage aux champignons 7
PLAT DU JOUR	Roulade de bœuf sauce brune 1(blé)	Pavé de saumon au miel et sésame 4/11	Spaghetti bolognaise 1(blé)	Œuf à la florentine 1(blé)/3/7	Suprême de poulet sauce aux marrons 1(blé)/7
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7	Pommes de terre Wedges -	Emmental râpé 7	Riz -	Spätzle 1(blé)/3
LÉGUMES	Julienne de légumes -	Haricots verts -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Epinards 7	Fricassée de potiron -

Corbeille de fruits

Menu de Noël

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
18-12

MARDI
19-12

MERCREDI
20-12

JEUDI
21-12

VENDREDI
22-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Rënd	Fësch	Schwäin	Eeër	Poulet
	-	4	-	3	-
FÉCULENT	Kleng nuddelen 1(blé)	Lënsebulett -	Kleng nuddelen 1(blé)	Räis -	Gromperen -
LÉGUME	Geméismix -	Gréng bounen -	Chou-fleur -	Spinat -	Kalbass -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12
POTAGE	Navetscrèmezopp 7		Stangenselleriezopp 7/9		Champignonszopp 7
PLAT DU JOUR	Rëndsrulladen 1(blé)	Saumon Filet mat Hunneg a Sesam 4/11	Spaghetti Bolognese 1(blé)	Eeër Florentiner Aart 1(blé)/3/7	Gebrodene Pouletsfilet mat Zwiebelen -
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7	Wedges Gromperen -	Gerappten Emmentaler 7	Räis -	Spätzle 1(blé)/3
LÉGUMES	Geméisjulienne -	Gréng bounen -	Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12	Spinat 7	Kalbassfricassee -

Corbeille de fruits

Menu de Noël

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
25-12

MARDI
26-12

MERCREDI
27-12

JEUDI
28-12

VENDREDI
29-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT					
FÉCULENT	Feré	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture
LÉGUME					

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS					
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR	Feré	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					

Corbeille de fruits

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
25-12

MARDI
26-12

MERCREDI
27-12

JEUDI
28-12

VENDREDI
29-12

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Férié	Férié	Fermeture	Fermeture	Fermeture
FÉCULENT					
LÉGUME					

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Férié	Férié	Fermeture	Fermeture	Fermeture
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR					
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					

Corbeille de fruits

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
01-01

MARDI
02-01

MERCREDI
03-01

JEUDI
04-01

VENDREDI
05-01

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT					
FÉCULENT	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture	Fermeture
LÉGUME					

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS					
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture	Fermeture
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					

Corbeille de fruits

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



LUNDI
01-01

MARDI
02-01

MERCREDI
03-01

JEUDI
04-01

VENDREDI
05-01

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT					
FÉCULENT	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture	Fermeture
LÉGUME					

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS					
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture	Fermeture
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					

Corbeille de fruits

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

